REVUE DE VITICULTURE

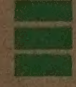


R. B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



47e ANNÉE



PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 23 MAI — N° 2395 —

47e Année. - Tome XCII — N° 2.396 — Paris, 30 Mai 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Compte Chèques postaux : Paris 603 05



SOCIÉTÉ DU FILTRE
GASQUET
BORDEAUX
110 Rue Notre Dame
PARIS
41 Rue de Bercy (12e)
ALGER-ORAN
SF
FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le vin
RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS DES VINS PAR LE FROID
RÉFÉRENCES POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT
R.C. 43.926

En 1939, des essais ont été entrepris avec les mêmes poudres à base de spores de bactéries, capables de provoquer des épizooties virulentes chez la Cochylis et l'Eudémis de la Vigne.

Voici un résumé des conditions dans lesquelles ces expériences ont été contrôlées, en Algérie et en Suisse, et les résultats chiffrés qui ont été enregistrés.

I. — Expériences de la Mitidja (Algérie). — Il s'agissait de mesurer la valeur de la Sporéine comme insecticide des chenilles d'Eudémis de deuxième et de troisième générations. Trois vignobles différents de la Mitidja ont servi à ces essais : Ben Hassen (propriété Germain) à l'Arba ; Souk-Ali à M. Tramoy de Laubepie, à Boufarik ; propriété Chiris, à Boufarik. Ces vignobles ont reçu une seule pulvérisation de la poudre diluée dans l'eau ordinaire, ou deux pulvérisations à huit jours dintervalle, une dizaine de jours après le maximum des vols de papillons (3 et 4 juillet pour l'apparition des premières chenilles d'Eudémis). Entre quinze et trente jours après le traitement, les essais ont été officiellement contrôlés dans leurs résultats. On a compté les chenilles vivantes trouvées dans un certain nombre de grappes prélevées au hasard dans les parcelles témoins et dans les parcelles traitées. On a fait intervenir également le nombre de grappes contaminées et de grappes saines, le nombre de grains piqués par les chenilles.

PARCELLES	NOMBRE DE GRAPPES EXAMINÉES	GRAPPES SAINES	GRAPPES CONTAMINÉES	NOMBRE DE CHENILLES	NOMBRE DE GRAINS PIQUÉS	OBSERVATIONS
1er *essai : Arba* (Domaine Ben Hassen)						
Parcelle 1 : 2 traitements à 20 gr. le 3 et le 11 juillet	30	30	0	0	0	Il y a eu 2 séries d'essais qui ne diffèrent que par l'état du vignoble au moment du traitement :
Parcelle 2 : 2 traitements à 10 gr. le 3 et le 11 juillet	30	23	7	1	31	Les parcelles 1 à 5 incluses ont subi un effeuillage préalable.
Témoin A	30	9	21	8	111	Les parcelles 6 à 10 incluses n'ont pas été effeuillées.
Parcelle 3 : 1 traitement à 40 gr. le 11 juillet.	30	24	6	0	10	Nature du cépage Alicante-sur-Lot, 26 ans en cordons végétation forte.
Parcelle 4 : 1 traitement à 20 gr. le 11 juillet.	20	24	6	1	13	Appareils utilisés : pulvérisateurs àdos à pression préalable (4 à 6 kgs) jets tenus à la main.
Parcelle 5 : 1 traitement à 20 gr. le 3 juillet. .	30	28	2	1	5	Quantité de bouillie utilisée :
Parcelle 6 : 1 traitement à 20 gr. le 3 juillet. .	30	28	2	1	9	1.000 à 1.100 litres par hectare.
Parcelle 7 : 1 traitement à 20 gr. le 11 juillet.	30	28	2	0	2	Aucun traitement de 1re génération.
Parcelle 8 : 2 traitements à 10 gr. le 3 et le 11 juillet	30	26	4	1	15	
Témoin B	30	5	25	18	133	
Parcelle 9 : 1 traitement à 40 gr. le 3 juillet. .	30	28	2	0	2	
Parcelle 10 : 1 traitement à 20 gr. le 11 juillet	30	24	6	1	19	

Parcelles	Nombre de grappes examinées	Grappes saines	Grappes contaminées	Nombre de chenilles	Nombre de grains piqués	Observations
2e *Essai : Boufarik* (Domaine de Souk-Ali)						
Parcelle 1 : 1 traitement à 20 gr. le 4 juillet.	200	193	7	0	11	Nature du cépage : Aramon-sur-Lot. 24 ans en cordons. Végétation faible.
Témoin A	200	143	57	29	170	Appareils utilisés :
Parcelle 2 : 2 traitements à 20 gr. le 4 et le 7 juillet.	200	195	5	0	5	Pulvérisateur à traction animale de 250 litres. Pression 3 kgr. 5 par bouteille d'air, 6 lances à double jets tenues à la main.
Témoin B	200	184	16	9	57	
1 traitement à l'arséniate de plomb le 12 juillet.						Des traitements arsenicaux ont été pratiqués en 1re génération.
Parcelle 3 : 1 traitement à 20 gr. le 12 juillet.	200	199	1	0	2	2 pulvérisations fin avril et début mai avec arséniate de plomb (1 kgr. par hecto).

Parcelles	Nombre de grappes examinées	Grappes saines	Grappes peu abîmées	Grappes très abîmées	Nombre de chenilles	Nombre de grains piqués	Observations
3e *essai : Boufarik* (Domaine Chiris)							
Témoin A	30	0	13	17	126	929	Nature du cépage : Carignan-sur-Lot. 16 ans en gobelets. Végétation forte. Effeuillage léger côté Nord.
Parcelle 1 : 1 traitement à 20 gr. le 4 juillet.	30	11	12	0	6	68	Appareils utilisés : pulvérisateurs Gobet à dos.
Parcelle 2 : 2 traitements à 20 gr. le 4 et le 12 juillet	30	4	25	1	19	113	Aucun traitement en 1re génération.
Témoin B	30	0	3	27	169	1.162	L'intensité de la contamination a nécessité la distinction des grappes peu abîmées (grains piqués mais sans pourriture) et des grappes très abîmées (grains piqués très nombreux dont le jus a coulé, la pourriture a envahi la plus grande partie de la grappe).
Parcelle 3 : 2 traitements à 10 gr. le 4 et le 12 juillet	30	6	17	7	19	210	
Parcelle 4 : 1 traitement à 20 gr. le 12 juillet	30	0	10	20	61	667	
Témoin C	30	0	6	24	164	1.168	
Parcelle 5 : 1 traitement à 40 gr. le 12 juillet	30	1	16	13	47	635	

Une série d'autres essais a été entreprise, pour apprécier l'influence de la température sur l'action de la Sporéine. Aucune action n'a été constatée pour la température maxima de 37° C., atteinte sous le feuillage, près des grappes sur lesquelles les bactéries sont déposées.

Les autres observations relatives au mode de facilité de préparation, à la mouillabilité, à la tenue en suspension, à l'adhérence, au pouvoir « marquant », à la composition du produit et à son innocuité pour l'homme et pour la plante ont été également favorables.

De ces essais, on a pu ainsi conclure, sur les résultats obtenus :

« Dans le premier essai (Domaine Ben Hassen, à l'Arba), la contamination du vignoble est trop faible pour que les résultats soient nettement concluants.

« Dans le deuxième essai (Domaine de Souk-Ali, à Boufarik), la contamination également très faible a nécessité le comptage de 200 grappes pour l'obtention de chiffres permettant de comparer les parcelles témoins aux par-

celles traitées. L'action du traitement est néanmoins visible et ressort non seulement de la diminution du nombre des chenilles, mais encore de l'état des grappes et de la proportion de grains piqués.

« Dans le troisième essai, la forte contamination du vignoble a permis de noter une action très nette du traitement. Les parcelles traitées se différenciaient au simple coup d'œil des parcelles témoins par le bel aspect de leurs raisins, alors que la pourriture ravageait la majorité des grappes non traitées. Dans les parcelles témoins aucune grappe n'était exempte d'attaque alors que dans les parcelles traitées les grappes abîmées atteignent parfois le tiers de la récolte (parcelle I, un traitement à 20 grammes le 4 juillet).

« Les résultats obtenus dans le premier essai permettent également de préciser que le traitement le plus efficace est celui qui est appliqué douze jours après le grand vol et que, étant donnée la persistance des bactéries sur les grains, la répétition de la pulvérisation huit jours après ne paraît pas s'imposer. Un traitement trop tardif (vingt jours après le grand vol) ne protège pas la grappe contre les morsures des chenilles écloses en premier lieu et reste inefficace contre un certain nombre de chenilles déjà introduites dans les grains.

« Du point de vue des doses de cultures bactériennes à employer, celle de 20 grammes paraît convenir le mieux. Il serait peut-être possible de la ramener à 15 grammes et même à 10 grammes dans les conditions les plus favorables. Cela serait à préciser dans des essais complémentaires.

« On ne peut que regretter que les événements survenus en septembre 1939 n'aient pas permis de contrôler les résultats obtenus par les traitements effectués sur les chenilles de troisième génération. Le comptage des chenilles devrait être en effet complété par des pesées de récoltes, par l'attribution de notes à l'état sanitaire des vendanges, par des observations sur la vinification. Tous ces facteurs auraient pu certainement donner, surtout dans le troisième essai, une idée plus exacte de l'efficacité du traitement et de son intérêt économique. »

II. — Expériences du canton de Genève. — Le procédé nouveau de lutte biologique (emploi des spores de bactéries parasites des chenilles de Cochylis) a été mis en expérience chez M. Delieutraz, à Troinex, sous le contrôle du laboratoire de chimie agricole du canton de Genève. D'autres produits, couramment employés dans la lutte contre la Cochylis, ont été essayés parallèlement, en seconde génération.

On a traité au moment où on distinguait nettement, dans la majorité des œufs, la tête noire de la larve sous l'enveloppe. Deux traitements ont été exécutés, les 10 et 16 août ; les contrôles ont été effectués le 26 septembre et le 18 octobre. A chaque ver vivant correspondait sensiblement un foyer de pourriture. Alors que le nombre de foyers de pourriture était de 254 environ pour 100 grappes, il n'était que de 29, dans la parcelle traitée à la Sporéine, ce qui représente une réduction des dégâts de 89 p. 100, réduction la plus forte enregistrée dans cette série d'essais, où dix produits différents étaient comparés.

La qualité de la vendange récoltée a été appréciée le 10 octobre et le 24 octobre, date de la cueillette normale. On l'a mesurée par le coefficient de maturité :

$$\frac{\text{Alcool en degrés Œchslé} \times 100}{\text{Acidité totale en grammes d'acide tartrique au litre}}$$

. Les grappes traitées à la Sporéine ont indiqué 40,8 le 10 octobre (témoin, 43,4) et 54,3 le 24 octobre (témoin, 58,8). A cette date, le traitement à la Sporéine assure une maturité très proche de celle des grappes non traitées et saines, qui ont pu exceptionnellement mûrir sans aucune gêne. Les autres produits assurent une maturité mesurée par des coefficients qui se placent entre 52,6 et 52,8 à la vendange.

On remarque que la Sporéine a diminué non seulement le nombre des foyers de pourriture, mais aussi le nombre de grains constituant chaque foyer (deux ou trois).

La conclusion du contrôle est la suivante, en ce qui concerne la Sporéine :

La meilleure protection de la vigne a été obtenue par une seule application des spores de la bactérie de Métalnikov (Sporéine). Les résultats enregistrés chez M. Delieutraz sont confirmés par les essais de M. Edmond Ramu, à Dardagny. Nous avons noté les chiffres suivants au moment du contrôle du 27 octobre à Dardagny : nombre de foyers de pourriture dans 100 grappes, témoin 110, Sporéine 26. Il convient donc de renouveler, l'année prochaine, les essais de cette année, en étendant le nombre des parcelles, car il est clair que si la Sporéine tient ses promesses, cette nouvelle technique de lutte est appelée à rendre de très grands services au viticulteur.



Nous sommes heureux des résultats favorables enregistrés en Algérie et en Suisse en 1939 contre Eudémis et Cochylis de seconde génération. Ils sont du même ordre que ceux obtenus en 1938 contre la Pyrale, en Champagne, en Bourgogne et dans l'Hérault.

Nous les enregistrons avec satisfaction parce que, comme nous l'avons dit ailleurs, la méthode biologique repose sur un principe pastorien indiscutable et qu'elle est étayée sur des expériences probantes qui ont une sûre valeur scientifique. Il n'est pas douteux que les viticulteurs disposent d'un nouveau moyen de lutte efficace contre les plus dangereux de leurs adversaires.

P. Marsais.

FORMATION ET ÉVOLUTION BIOLOGIQUE DES ACIDES ORGANIQUES DANS LE RAISIN SAINT-ÉMILION A COGNAC (1)

§ 2. — Les raisins de 1938

Nous allons décrire les phénomènes observés en 1938, parce que nous avons pu, cette année-là, avoir des échantillons de la fin juillet à la fin octobre. Les résultats analytiques sont rapportés sur les tableaux 1 et 2, et sur les graphiques

(1) Voir *Revue*, n° 2395, page 243.

1 et 2. Nous avons jugé indispensable de rapporter les résultats non seulement au litre de moût, ce qui donne la concentration des acides, mais encore au grain de raisin, ce qui est l'unité physiologique. L'étude des concentrations des acides dans le moût a une grosse importance pratique, mais ne renseigne que sur la résultante de trois phénomènes : l'arrivée d'acides dans le grain, l'apport d'eau, et enfin la combustion des acides. Les chiffres rapportés au grain renseignent sur la différence entre l'apport d'acides organiques et leur disparition par combustion respiratoire, indépendamment des arrivées d'eau et de matières organiques, qui font gonfler le grain.

Les graphiques 1 et 2 montrent l'accumulation d'acides organiques dans le grain de raisin, jusqu'à un maximum atteint dans les derniers jours d'août,

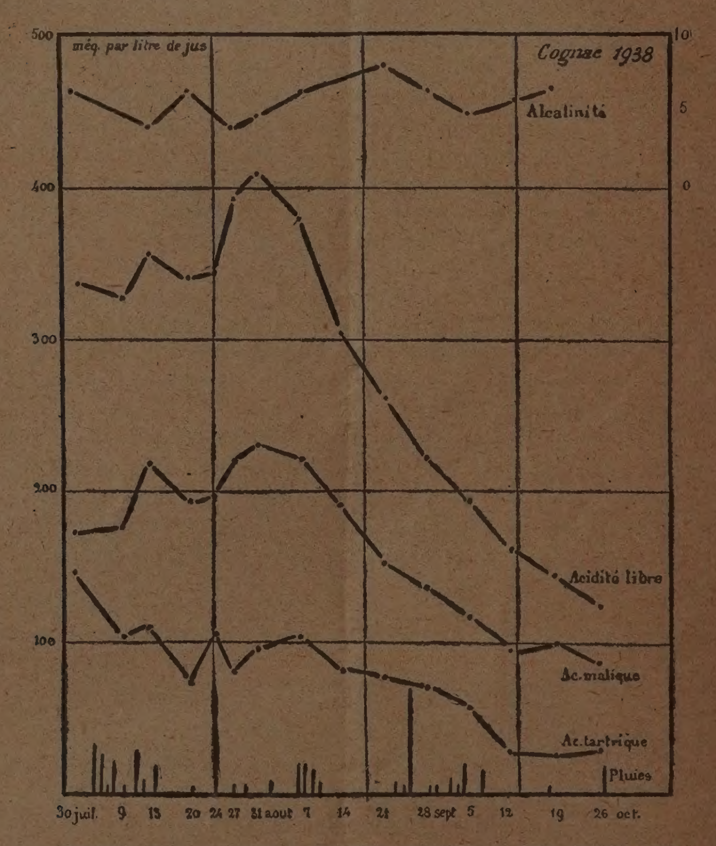


Fig. 1. — Evolution de la concentration des acides organiques au cours de l'été 1938.
Raisin Saint-Emilion de la Station Viticole de Cognac. Vignes non atteintes par la gelée. Tous les chiffres sont donnés en milliéquivalents par litre de moût.

aussi bien pour l'acidité libre que pour l'acide malique et l'acide tartrique. Rappelons que le mois d'août 1938 a été très chaud dans ses quatre premières

journées, et que, à partir du 6 août, les températures moyennes ont oscillé entre 21° et 17°, étant le plus souvent voisines de 19 à 20°. Les maxima à partir du 6 août ont varié de 22 à 26°, sauf dans les derniers jours du mois, où l'on a

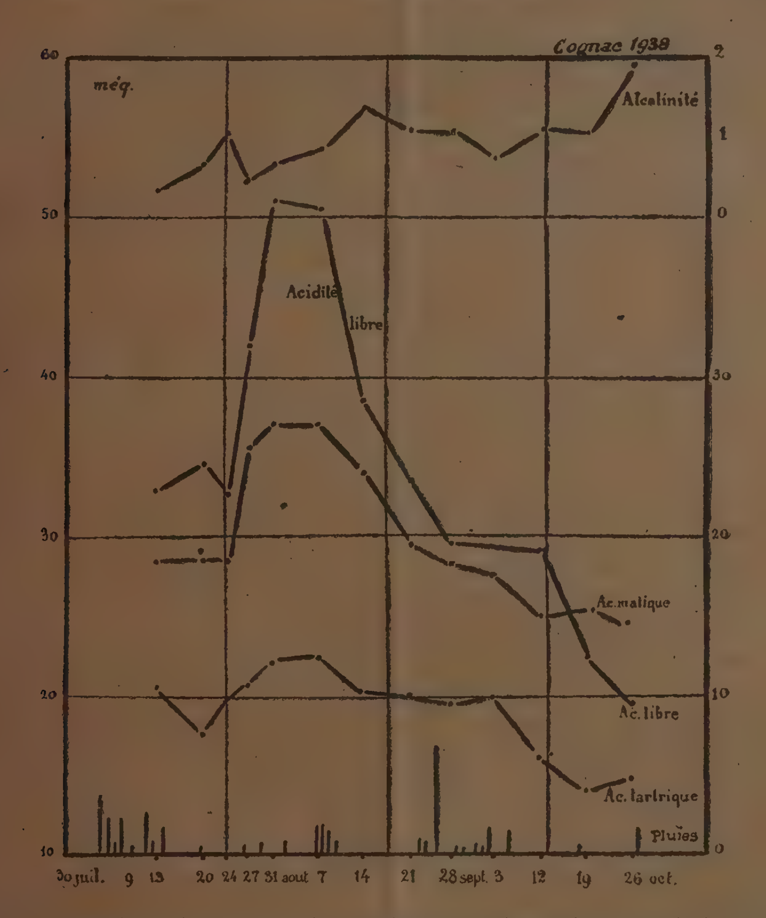


FIG. 2. — Formation et disparition des acides organiques, rapportés au grain, au cours de l'été 1938 Raisin Saint-Emilion de la Station Viticole de Cognac en 1938. Vignes non atteintes par la gelée. Tous les chiffres sont donnés en milliéquivalents pour 100 grains.

Lire à droite les concentrations en acides malique et tartrique, à gauche les acidités libres.

enregistré le 29 la valeur de 19°. Ces températures journalières de 22 à 26° permettent, nous le savons, la combustion de l'acide malique.

Les températures que nous donnons ici sont celles enregistrées à la Station Viticole de Cognac ; elles nous ont été aimablement communiquées par M. René Lafon ; elles correspondent donc sensiblement aux conditions réelles du raisin étudié.

Le maximum d'acide malique, observé le 31 août, était de 230 milliéquivalents par litre de moût ; le chiffre correspondant d'acide tartrique de 96 ;

toutefois, la concentration en acide tartrique du moût était plus élevée au début d'août : 145 milliéquivalents le 31 juillet. Il faut remarquer que si l'on rapporte les acides au grain, on observe le maximum, très apparent sur la figure 2, de 15 milliéquivalents d'acide tartrique pour 100 grains. Le tableau 1, des concentrations dans le moût, nous apprend :

1° L'accumulation du sucre, du 30 juillet au 31 août, a été faible ; du 30 juillet au 20 août, la teneur en sucre restait pratiquement constante et très faible, 6 à 7 grammes de sucre au litre, pendant ce temps, l'acide malique passait de 172 à 220 milliéquivalents par litre. La période d'accumulation des acides organiques est une période de faible concentration en sucre de la baie.

2° Au mois de septembre au contraire, la teneur en sucre du raisin n'a cessé d'augmenter rapidement : de 2 gr. 6 pour 100 grains, au 31 août, le sucre passait à 18 grammes au 5 octobre, et 28 grammes le 26 octobre : la teneur en sucre décuplait, tandis que la teneur en acide malique tombait de 27 à 14,6.

Nous retrouvons sans peine les deux stades de formation et de maturation, que l'on pourrait déjà distinguer d'après les anciens auteurs. Ici, nous pouvons préciser l'accumulation d'acide malique à l'époque la plus chaude de l'été, du moins au début d'août, un moment où la plante n'envoie pratiquement pas de sucre dans la baie. Le cépage Saint-Emillion se caractérise par une maturation très tardive : ce n'est que lorsque la baie a atteint plus des 3/4 de son poids maximum que le sucre commence à arriver, et l'acide malique à diminuer.

Dans le cépage Aramon étudié par Lindet, la montée du sucre se faisait lorsque la baie avait atteint sensiblement la moitié de son poids final. Les 5 cépages étudiés par E. Peynaud en 1937 ont été pris au moment où la teneur en sucre était encore faible, de 0cgr. 7 à 4 centigrammes par grain, et où la teneur en acides organiques était déjà passée par son maximum, car elle n'a cessé de décroître durant toute la période d'observation. La montée du sucre avait commencé dès le 29 juillet pour l'Aramon, à Montpellier, en 1896, et avait duré six semaines jusqu'au 9 septembre. A Bordeaux, en 1937, la montée du sucre a commencé le 10 août, et a duré également six semaines pour la plupart des cépages (Sémillon, Cabernet franc, Merlot) ; exceptionnellement le Malbec avait terminé sa montée de sucre au 10 septembre, tandis que le Sauvignon ne l'avait terminée que le 30 septembre.

Pour ces 5 cépages, l'augmentation de poids, durant la montée de sucre, a été de 30 à 55 pour 100 du poids final. Il est à présumer qu'il s'agit essentiellement d'un gonflement et d'une hypertrophie des cellules, plutôt que d'une multiplication des cellules.

En d'autres termes, le cépage Saint-Emilion, à Cognac, en 1938, nous a montré, dans le courant d'août, le stade de formation de la baie, qui se plaçait au mois de juillet pour l'Aramon à Montpellier en 1896, et avant le 10 août en 1937 pour les 5 cépages du Bordelais. Il s'agit à la fois d'une influence du climat et d'une influence du cépage : le raisin de Merlot du poids moyen de 0 gr. 7, n'ayant guère que la moitié de son poids final, est plus avancé que le Saint-Emilion du poids moyen de 1 gr. 7, ayant les 3/4 de son poids final. Le gonflement de la baie peut donc se produire au moment de la montée du sucre, comme

c'est le cas dans les cépages du midi, ou bien précéder l'arrivée du sucre, comme c'est le cas pour le Saint-Emilion, à Cognac.

Le facteur essentiel de la montée du sucre est l'état de santé général de la plante ; le sucre monte dans la baie, lorsque la plante est saturée de glucides, et que la végétation foliaire arrête son développement. Il n'y a pas de finalisme dans la nature, mais un jeu de forces physiques et chimiques. La baie est un dépotoir pour l'excès de sucre des feuilles et des rameaux. Si cet excès de sucre est précoce, la montée du sucre est également précoce ; si l'excès de sucre est très tardif, la montée est retardée d'autant.

Louis GÉNEVOIS et Laure GATET.

ACTUALITÉS

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 22 mai.

Dans cette chronique, où chaque semaine nous faisons le point de la situation régionale, nous ne pouvons passer sous silence le deuil dans lequel la mort de M. Henry Maillac, président de la Confédération générale des Vignerons, a plongé la viticulture méridionale.

C'est un grand Français, un grand Méridional qui vient de disparaître.

Grièvement blessé dès le début de la guerre de 1914, M. Maillac avait dû subir l'amputation de la jambe droite. Dès lors, il consacra sa vive intelligence, son inlassable activité à la défense des intérêts de la Viticulture. Il le fit avec tant de conscience, un souci constant d'approfondir toutes les questions étudiées, que, partout, il ne pouvait que forcer l'admiration, le respect et l'estime de ceux qui étaient amenés à collaborer avec lui.

Vice-Président de la Chambre d'Agriculture de l'Aude, membre d'un grand nombre d'organismes économiques : Commission Interministérielle de la Viticulture, Conseil Supérieur des Alcools, Conseil Supérieur des Chemins de fer, Conseil National Économique, M. Maillac sut toujours, par l'opportunité et la documentation de ses interventions, s'imposer partout où il passait. Et si, sur le terrain professionnel, il eut à faire face à des oppositions, on peut affirmer sans crainte de se tromper que les divergences de points de vue ne pouvaient en rien entamer la sympathie que M. Maillac, par ses grandes qualités d'intelligence, de sens critique et de conscience, ne pouvaient manquer de susciter.

Nous ne pouvons ici rappeler toute son œuvre. Disons seulement que partout sa collaboration fut efficace au maximum, et que la Viticulture française perd en lui un guide sûr et unanimement estimé.

***

Dans notre région méridionale, les événements tragiques qui se déroulent dans le Nord de la France retiennent toute l'attention, font l'objet de toutes les inquiétudes, de toutes les conversations. Aussi, l'actualité viticole est-elle fort mince.

La semaine écoulée a été marquée par un mauvais temps presque continu : pluies, vent violent, orages et, évidemment, les vignobles s'en ressentent. Les tènements inondés, nous l'avions signalé dans notre précédente chronique, ont vu apparaître les premières taches de mildiou. On en signale maintenant quelques éclosions nouvelles dans des vignes qui n'avaient cependant pas été envahies par l'eau, et nous vivons actuellement en pleine période critique. Les sulfatages sont menés aussi activement que le permettent les moyens dont on dispose pour le moment, car non seulement nous manquons de bras par suite du rappel des permissionnaires agricoles et des détachés à la terre, mais encore, beaucoup de vignerons ne peuvent arriver à se procurer la totalité du sulfate de cuivre indispensable : les difficultés signalées précédemment s'aggravent, et l'on peut craindre que si la maladie se propageait rapidement, l'insuffisance de sulfate de cuivre ne permette pas d'enrayer une contagion rapide.

D'autre part, le vent qui n'a cessé de souffler ces jours derniers n'a pas permis d'opérer tous les soufrages nécessaires à la défense du vignoble contre l'oïdium.

Les expéditions sont pour ainsi dire nulles. Les graves événements actuels ne permettent plus, évidemment, le trafic commercial du mois dernier. Les convois militaires priment tout, et c'est bien compréhensible. Mais, il faut penser qu'actuellement le Commerce des places de consommation vit sur ses stocks, et que ces stocks s'amenuisent chaque jour. On peut donc légitimement supposer que dès que les expéditions pourront être envisagées à nouveau, les demandes se manifesteront elles aussi. Mais dans notre région, la marchandise libre étant peu abondante pour des raisons que nous avons eu maintes fois l'occasion d'exposer, la propriété préfère attendre ; malgré le manque de transactions, le Commerce se rend fort bien compte que s'il veut acheter, il faut qu'il offre les mêmes prix que le mois dernier. On n'observe en effet aucun fléchissement des cours dans les quelques affaires traitées.

Cette réserve est également observée par le Commerce qui hésite devant les aléas d'expéditions et bien souvent, il envoie des contre-ordres pour arrêter les affaires en cours.

Le résultat de cette attitude forcée du Commerce et de la propriété est que devant le trop petit nombre d'affaires traitées, la plupart des places méridionales n'ont pas établi de cotes officielles. On peut seulement signaler quelques achats portant sur des quantités fort restreintes, mais qui corroborent l'affirmation de maintien des cours.

Signalons donc, dans le Bitterois, des lots de 8°7 à 178 francs, 9°1 à 192 fr. et 9°5 à 195 francs. Dans le Minervois, des 8°2 ont été traités à 160 francs, des 9°3 à 185 francs dans le Limouxin. A Sète, les vins d'Algérie qui arrivent encore au rythme ralenti sont cotés à 25 francs le degré pour les 11°5. J. M.

Traitement d'Assurance contre la Cochylis, l'Eudémis et le Rot Gris

Le Service d'Avertissements agricoles (Station œnologique régionale d'Angers) à communiqué :

Lès premiers papillons de Cochylis et d'Eudémis nous ont été signalés dans les vignes de Muscadet le 6 mai (Poste de la Haie-Fouassière) et, depuis cette date, les captures sont continues et vont en augmentant.

Le premier traitement préventif — dit traitement d'assurance — contre la Cochylis et l'Eudémis devra être exécuté aussitôt que les boutons floraux commenceront à se séparer, c'est-à-dire dans quelques jours. Un second traitement suivra, huit ou dix jours plus tard, lorsque les boutons floraux seront nettement séparés.

Il faut profiter du moment où les grappes, encore bien visibles, peuvent être facilement atteintes, pour exécuter ces traitements, dont l'importance est capitale dans les circonstances actuelles, pour l'avenir de la récolte (lutte contre les insectes ampélophages et le Rot gris).

On emploiera pour ces premiers traitements la formule suivante :

Sulfate de cuivre, 1 kilogramme à 2 kilogrammes.

Chaux : quantité suffisante pour assurer l'alcalinité.

Arséniate diplombique 1 kilogramme.

Eau : 100 litres.

Les produits commerciaux à base de nicotine peuvent aussi être employés dans une bouillie cuprique ou, mieux, être ajoutés à la bouillie cupro-arsenicale pour porter au maximum son pouvoir insecticide.

Faire une pulvérisation abondante, en passant des deux côtés du rang, et en visant bien les grappes sans négliger le feuillage.

Si l'on a de la difficulté, à l'heure actuelle, pour faire ces traitements liquides, on pourra recourir à des poudres cupriques à base de roténone, dont l'effet est moins certain.

L. Moreau et E. Vinet.

Arrêté du 13 avril 1940 fixant le taux de redevance sur les alcools libres

(*Journal Officiel*, du 16 avril, p. 2771)

Le Ministre des Finances,

Vu l'article 3 *bis* du code des contributions indirectes ;

Vu l'arrêté ministériel du 29 avril 1939, fixant les prix de vente des alcools réservés à l'Etat ;

Vu l'arrêté ministériel du 13 avril 1940, relatif aux cours moyens des eaux-de-vie naturelles pratiqués sur le marché pendant le premier trimestre 1940 ;

Arrête :

Article unique. — Les taux de la redevance à laquelle sont soumis les alcools non acquis du service des alcools et employés à tous usages impliquant

une opération à caractère industriel ou des manipulations faisant perdre au produit, en vertu de la législation relative à la répression des fraudes, le droit à la dénomination générique d'eau-de-vie, sont, en ce qui concerne : 1° les eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac bénéficiant de l'acquit jaune d'or ; 2° les esprits de Cognac ayant droit à l'appellation contrôlée « Esprit de Cognac » utilisés à la préparation des vins mousseux ; 3° les rhums et tafias naturels des colonies françaises, ainsi que les kirschs entrant dans la composition des grogs et punchs, fixés ainsi qu'il suit par hectolitre d'alcool à 100° Gay-Lussac, à la température de 15° C. :

a) Eaux-de-vie de Cognac bénéficiant de l'acquit jaune d'or, esprits de Cognac ayant droit à l'appellation contrôlée, kirschs, néant ;

b) Eaux-de-vie d'Armagnac, bénéficiant de l'acquit jaune d'or, 270 francs ;

c) Rhums et tafias naturels des colonies françaises, 545 francs.

Fait à Paris, le 13 avril 1940.

Lucien LAMOUREUX.

L'Annuaire de l'O. I. V. 1940

La 12e édition de l'*Annuaire de l'O. I. V. 1940* vient de paraître.

Cet ouvrage comprend 875 pages, englobant une documentation officielle des plus complètes en cette matière, notamment : la *législation* en vigueur dans tous les pays concernant la culture de la vigne, la production et le commerce du vin, du raisin, des sous-produits de la vigne et des industries connexes ; les *statistiques officielles* de la production, du commerce d'importation et d'exportation, de la consommation et des prix des vins, dans tous les pays ; les *droits de douane* sur les vins, dans les principaux pays du monde ; les *listes et adresses d'organismes officiels et de groupements viticoles et du négoce du vin* dans le monde ; les principales *appellations d'origine de vins dans le monde* ; une *liste des journaux* et revues vinicoles ; une *bibliographie viti-vinicole*, avec une récapitulation des principaux articles parus dans la presse viti-vinicole mondiale, classés par ordre de matières et par pays ; enfin, il est à remarquer tout spécialement que l'Annuaire 1940 contient le texte complet du *statut viticole français codifié* et mis à jour par les soins de l'O. I. V.

En raison même du caractère officiel d'institution d'Etat de l'O. I. V. et, par conséquent, des sources officielles de ses informations, l'ouvrage offert aujourd'hui aux Services compétents des Gouvernements, ainsi qu'à tous ceux qui s'intéressent à la viticulture et au commerce du vin, du raisin et des sous-produits de la vigne, constitue indubitablement une publication officielle spécialisée et complète, présentant le plus grand intérêt, comme instrument de travail et d'étude sur les questions et les problèmes qui s'y rapportent.

L'*Annuaire de l'O. I. V. 1940* est mis en vente au siège de l'O. I. V., *11, rue Roquépine, Paris-8e*, ainsi qu'aux Presses Universitaires de France, 108, Boulevard Saint-Germain, Paris (Ve), au prix très inférieur au coût de revient de : Fr. 40 le volume relié, et Fr. 30 l'exemplaire broché.

Le Secrétaire Général,
B. A. SAMARAKIS.

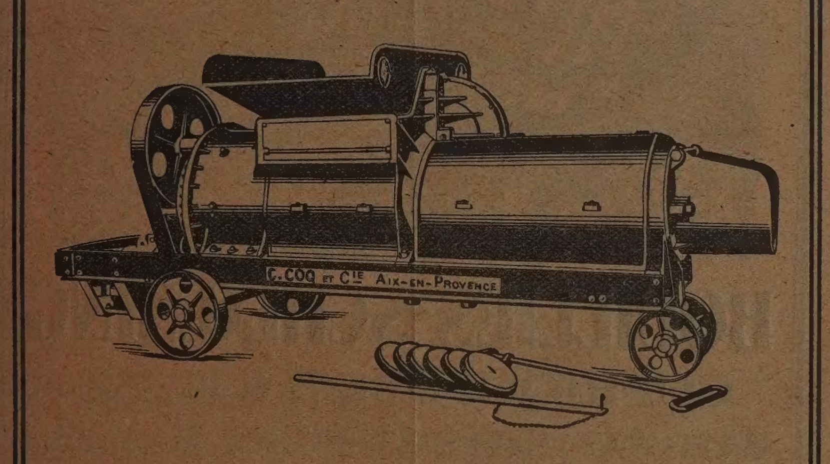
Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne). France.

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816



NOUVEAU PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE

— — LE PLUS MODERNE — —
NOMBREUX PERFECTIONNEMENTS

— — POUR LA PUISSANCE MINIMUM — —
LE MAXIMUM DE RENDEMENT ET DE QUALITÉ

Le pressoir à vis de 400 m/m ne prend que 6 CV

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE

Le matériel vinicole COQ est à la tête du progrès



COGNAC HENNESSY

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France